

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
FORMULA BUMBU PENYEDAP BERBAHAN KEPALA UDANG
DENGAN PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium Sativum*)



Oleh :

MUHAMMAD BISRI
2010711210011

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LAPORAN PENELITIAN SKRIPSI
FORMULA BUMBU PENYEDAP BERBAHAN KEPALA UDANG
DENGAN PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (*Allium sativum*)



Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi pada
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

MUHAMMAD BISRI
2010711210011

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
BANJARBARU
2025

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Formula Bumbu Penyedap Berbahan Kepala Udang dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*)
Nama : Muhammad Bisri
NIM : 2010711210011
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan
Tanggal Uji : 18 Desember 2025

Persetujuan,

Pembimbing 1



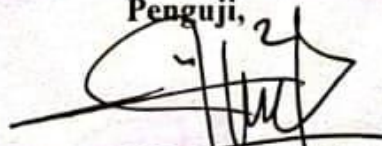
Dr. Ir. Rita Khairina, M.P.
NIP. 19620929 198803 2 001

Pembimbing 2



Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si.
NIP. 19680311 199402 2 001

Penguji,



Lin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P.
NIP. 19680820 199702 2 001

Mengetahui,



Dr. Ir. H. Untung Bijaksana, M.P.
NIP. 19640517 199303 1 001

Koordinator Program Studi



Candra, S.Pi, M.Si.
NIP. 19771017 2005601 1 001

RINGKASAN

Muhammad Bisri (2010711210011), Formula Bumbu Penyedap Berbahan Kepala Udang dengan Penambahan Bawang Putih (*Allium Sativum*). Dosen Pembimbing I: **Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P.** Dosen Pembimbing II: **Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika sari, M.P., M.Si.** Dosen Penguji: **lin Khusnul Khotimah, S.Pi, M.P.**

Penelitian ini bertujuan, yaitu (1) mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk bawang putih pada bumbu penyedap berbahan kepala udang terhadap uji organoleptik (penerimaan panelis) dan uji kimia (kadar protein dan kadar air); dan (2) menemukan konsentrasi bubuk bawang putih yang terpilih pada formula bumbu penyedap berbahan kepala udang terhadap karakteristik organoleptik dan kimia.

Manfaat penelitian, yaitu (1) meningkatkan nilai tambah dari produk samping hasil perikanan, khususnya pemanfaatan kepala udang menjadi bumbu penyedap dengan umami alami : dan (2) memberikan peluang komersialisasi usaha pengolahan bumbu penyedap berbahan kepala udang dengan penambahan bubuk bawang putih.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik spesifikasi kenampakan, warna, aroma, tekstur dan rasa serta kadar protein menunjukkan peningkatan konsentrasi bubuk bawang putih pada bumbu penyedap berbahan kepala udang tidak berpengaruh nyata. Kadar air bumbu penyedap mengalami peningkatan seiring dengan peningkatan konsentrasi bubuk bawang putih.

Simpulan penelitian ini adalah bumbu penyedap berbahan kepala udang dengan konsentrasi bubuk bawang putih 30% sebagai perlakuan terpilih dengan karakteristik, yaitu nilai kenampakan 6,40; warna 6,00; aroma 6,60; tekstur 7,00; rasa 6,60; kadar protein 30,67% dan kadar air 6,77%.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dan dapat tersusun sebagaimana mestinya. Tujuan penulisan laporan penelitian skripsi ini adalah sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk dapat menyelesaikan studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Lambung Mangkurat. Penulis mengucapkan terima kasih kepada, yaitu:

1. Ibu Dr. Ir. Hj. Rita Khairina, M.P., selaku ketua pembimbing dan Ibu Dr. Ir. Hj. Dewi Kartika Sari, M.P., M.Si. selaku anggota pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama penelitian hingga penulisan laporan ini.
2. Ibu lin Khusnul Khotimah, S.Pi, MP., selaku dosen penguji atas segala masukan dan saran yang telah diberikan selama perbaikan laporan penelitian skripsi ini
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan beserta seluruh dosen pengajar, analis laboratorium Ibu Rima Widiastuti, dan tenaga kependidikan yang telah membantu selama perkuliahan, penelitian, hingga penulisan laporan
4. Kepada kedua Orang Tua Tercinta, Ayah saya dan Ibu saya yang telah mendoakan serta memberikan dukungan moral dan membantu dalam biaya perkuliahan sehingga tugas akhir skripsi dapat diselesaikan.
5. Kepada seluruh teman-teman dan semua pihak yang telah memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, semoga laporan penelitian skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak, terutama penulis sendiri.

Banjarbaru, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Penyedap Rasa	5
2.2. Kepala Udang.....	6
2.3. Bawang Putih (<i>Allium Sativum</i>).....	7
2.4. Bahan Tambahan.....	9
2.5. Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	9
2.6. Uji Kimiawii	10
2.6.1. Uji Kadar Protein	10
2.6.2. Uji Kadar Air.....	10
BAB 3. METODE PENELITIAN	12
3.1. Waktu dan Tempat	12
3.2. Alat dan Bahan.....	12
3.2.1. Alat dan Bahan Pembuatan Penyedap Rasa Alami.....	12
3.2.2. Alat dan Bahan Analisis.....	12
3.3. Prosedur Penelitian	13
3.4. Preparasi Sampel Kepala Udang dan Bawang Putih.....	13
3.5. Rancangan Penelitian	16
3.6. Hipotesis.....	16
3.7. Parameter Penelitian.....	16
3.7.1. Uji Hedonik (Penerimaan Panelis).....	16
3.7.2. Uji Kimiawi.....	17

3.8. Analisis Data	18
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Hasil	24
4.1.1. Uji Organoleptik	24
4.1.2. Hasil Uji Kimia	30
4.2. Pembahasan.....	32
4.2.1. Pengaruh Bubuk Bawang Putih Organoleptik	32
4.2.2. Pengaruh Bawang Putih Kadar Protein dan Air.....	36
4.3. Implikasi Praktis dan Keunggulan Produk.....	37
BAB 5. PENUTUP.....	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	Syarat Mutu Penyedap Rasa Sapi	6
2.2.	Komposisi Kandungan Gizi Kepala Udang per 100 g.....	7
3.1.	Rencana Jadwal Kegiatan Penelitian	12
3.2.	Formula Bumbu Penyedap Berbahan Kepala Udang.....	16
3.3.	Data Pengamatan Penelitian.....	19
3.4.	Tabulasi Uji Homogenitas.....	21
3.5.	Tabulasi Analisis Keragaman	21
4.1.	Hasil Uji Organoleptik Parameter Kenampakan.....	25
4.2.	Uji Tanda Nilai Organoleptik Parameter Kenampakan	25
4.3.	Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna	26
4.4.	Uji Tanda Nilai Organoleptik Parameter Warna.....	26
4.5.	Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	27
4.6.	Uji Tanda Nilai Organoleptik Parameter Aroma	27
4.7.	Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	28
4.8.	Uji Tanda Nilai Organoleptik Parameter Tekstur	29
4.9.	Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	29
4.10.	Uji Tanda Nilai Organoleptik Parameter Rasa.....	30
4.11.	Data Hasil Uji Kadar Protein	30
4.12.	Kadar Protein Bumbu Penyedap Rasa Berbahan Kepala udang....	31
4.13.	Data Hasil Uji Kadar Air.....	31
4.14.	Kadar Air Bumbu Penyedap Rasa Berbahan Kepala Udang	32
4.15.	Hasil Uji BNJ Kadar Air	37

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1.	Kepala Udang (Dokumentasi Pribadi)	6
2.2.	Bawang Putih (<i>Allium Sativum</i>)	8
3.1.	Diagram Bumbu Penyedap Berbahan Kepala Udang	15
4.1.	Bumbu penyedap berbahan kepala udang	24
4.2.	Grafik Rata-Rata Uji Organoleptik	33
4.3.	Grafik Rata-Rata Uji Kimia	36